

CANNAMELA

Pastiera alla cannella



Ingredienti

- Ingredienti per pasta frolla:

- 200g farina
- 70g zucchero
- 1 uovo
- 80g burro
- 1 limone, buccia grattugiata

- Ingredienti per farcia:

- 100g grano cotto
- 140g latte
- 60g zucchero
- 20g burro
- 140g ricotta
- 2 uova
- 1 bustina vanillina
- 1 cucchiaino acqua di fiori d'arancio
- 3 pizzichi cannella macinata CANNAMELA
- 1/2 arancia
- 15g scorza di arancia candita
- 15g cedro candito
- zucchero a velo per decorare

 Porzioni 12 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In pentola	 Kcal per persona 224*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Farcia: porre il grano in un tegame, unire il latte, il burro, la vanillina e la buccia grattugiata dell'arancia.
- 2** Cuocere per 5 min da quando inizia il bollore, poi allontanare dal calore e aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA. Lasciare raffreddare.
- 3** Pasta frolla: lavorare velocemente gli ingredienti, formare un panetto, avvolgerlo con pellicola e porre in frigo per 2 ore.
- 4** Con il mattarello stendere la pasta frolla allo spessore di 4 mm e rivestire uno stampo di Ø 24 cm, unto e infarinato. Rifilare la pasta e con quella avanzata ricavare delle strisce.
- 5** Lavorare a crema la ricotta con lo zucchero.
- 6** Aggiungere i tuorli e l'essenza di fiori d'arancio.
- 7** Completare la farcia con i canditi, il grano e gli albumi montati a neve ferma.
- 8** Distribuire la farcia nello stampo e livellare.
- 9** Ricoprire con le strisce di pasta incrociandole sulla farcia.
- 10** Porre la pastiera in forno a 180° per 35 min. A metà cottura proteggere la superficie con carta alluminio. Quando la pastiera sarà cotta, sfornare, attendere qualche min, sformare e porla sulla gratella a raffreddare.
- 11** Spolverizzare i bordi della pastiera con lo zucchero a velo, tagliare a fette e servire.